

+90  
Tage

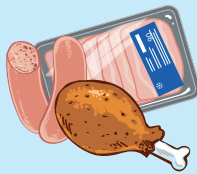
wenn  
eingefroren



## Tiefkühlfähige Frischprodukte mit Verbrauchsdatum

Geeignete Lebensmittel mit Verbrauchsdatum (VD) können bis spätestens zum Erreichen des VD eingefroren werden. Sie müssen im Kühlschrank aufgetaut und sofort konsumiert werden. Nach dem Auftauen dürfen sie nicht wieder eingefroren werden.

Auch Läden dürfen Produkte einfrieren und 90 Tage über das VD verkaufen oder spenden, sofern diese mit einer neuen Etikette datiert worden sind.



Frischfleisch &  
Pökelwaren  
zum Kochen  
Kochwürste, Brühwürste



Reibkäse



Fisch &  
Meeresfrüchte

## Länger geniessen geht ganz einfach!

Fast alle verpackten Lebensmittel sind entweder mit einem **Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)** oder einem **Verbrauchsdatum (VD)** versehen. Die beiden unterscheiden sich jedoch wesentlich voneinander. Kennst du den Unterschied?

### «Mindestens haltbar bis»:

meist länger gut,  
nutze deine Sinne



### «zu verbrauchen bis»:

bis zum Verbrauchsdatum  
essen oder einfrieren



## Lebensmittel mit Verbrauchsdatum (nicht eingefroren)

Lebensmittel mit Datum «zu verbrauchen bis», die sich nicht zum Einfrieren eignen oder nicht bis zum Verbrauchsdatum eingefroren werden, sind nach Ablauf dieses Datums zu entsorgen.

Produkte mit einem Verbrauchsdatum dürfen nicht mehr abgegeben werden, wenn sie nicht rechtzeitig eingefroren werden.



wenn nicht  
eingefroren



z. B. Convenience-  
Salate

foodwaste.ch  
T 031 306 17 60  
info@foodwaste.ch  
www.foodwaste.ch/haltbarkeit

03/2026 foodwaste.ch

## Mindesthaltbar- keitsdatum (MHD)

Damit werden Produkte gekennzeichnet, die nur schwer verderben. Es ist eine Qualitätsgarantie des Herstellers. Bis zum aufgedruckten Datum wird sich die Qualität des Produktes – wie Farbe, Geruch oder Konsistenz – garantiert nicht verändern. Du kannst solche Lebensmittel **bei richtiger Lagerung und verschlossener Verpackung bedenkenlos auch nach Ablauf des Datums essen**, solange sie gut aussehen, riechen und schmecken.

Lebensmittel mit MHD dürfen zudem, wenn entsprechend gekennzeichnet, auch nach Ablauf dieses Datums verkauft werden (MHD+).

## Verbrauchs- datum (VD)

Damit werden aus mikrobiologischer Sicht **leicht verderbliche Produkte** gekennzeichnet. Produkte mit VD solltest du aufgrund der Lebensmittelsicherheit nach Ablauf dieses Datums nicht mehr konsumieren. **Bis zum aufgedruckten Datum** kannst du tiefkühlfähige Frischprodukte jedoch problemlos **einfrrieren und so ihre Lebensdauer um 90 Tage verlängern**.

Auch ein Verkauf nach dem VD ist dank Einfrieren möglich.

Noch unsicher?  
Weitere Infos:



foodwaste.ch  
Aus Liebe zum Essen

Wissenschaftliche Partnerschaft:

zhaw  
Life Sciences and  
Facility Management  
Institute of Food and  
Beverage Innovation

Bin ich noch gut?  
Öffne mich und  
finde es raus.



## Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum

+360  
Tage



### Mehl

Dunkel, trocken bei Zimmertemperatur lagern. Gut verschlossene Behälter verwenden.



### Teigwaren und Reis

Ungekocht: dunkel, trocken, luftdicht verschlossen lagern. Gekocht und verschlossen im Kühlschrank einige Tage haltbar. Tipp: gekocht portionsweise einfrieren.



### Salz, Gewürze, Essig

Dunkel, trocken und verschlossen lagern.



### Tee und Kaffee

Kühl oder bei Zimmertemperatur lagern. Trocken, licht- und luftgeschützt aufbewahren.



### Schokolade und Süssigkeiten

Dunkel, trocken und verschlossen bei Zimmertemperatur lagern. Bei Aromaverlust z.B. noch zum Backen verwenden. Wichtig: Der weisse Belag ist kein Schimmel.



### Zucker

Süsstoffe, Sirup, Honig, Konfitüre  
Dunkel und trocken lagern. Immer saubere Löffel und Messer zum Portionieren verwenden. Für Flüssiges: Ungeöffnet bei Zimmertemperatur aufbewahren; geöffnet im Kühlschrank lagern.

## Tiefgekühlte Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum

+90  
Tage



Wenn zu blass und fad, für Suppen und Saucen verwenden. Verschlossen lagern. Im Kühlschrank auftauen und sofort konsumieren.

## Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum

+120  
Tage



### Frühstückscerealien, Knäckebrötchen, Zwieback

Trocken und luftdicht verschlossen lagern.



### Dosenkonserven (Gemüse, Fleisch, Früchte) Gläser (in Öl eingelegte Produkte) Trockensuppen und -saucen

Kühl oder bei Zimmertemperatur, verschlossen, trocken und lichtgeschützt lagern. Dosenkonserven bzw. Gläser müssen nach dem Öffnen unbedingt im Kühlschrank gelagert werden.



### Ungekühlt lagerbare Getränke

Softdrinks, Mineralwasser, Fruchtsäfte  
Kühl oder bei Zimmertemperatur, verschlossen, trocken und lichtgeschützt lagern. Geöffnet: im Kühlschrank lagern.

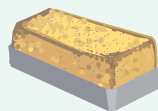


### Fett, Öl

Dunkel, bei Zimmertemperatur lagern.

## Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum

+6  
Tage



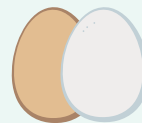
### Kleingebäck

Konfekt, Kuchen  
Lichtgeschützt und trocken bei Zimmertemperatur lagern.



### Pastmilch

Kühl lagern.

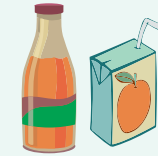


### Eier, roh

Kühl lagern.

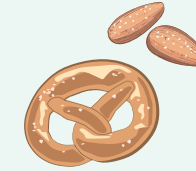
## Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum

+30  
Tage



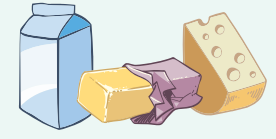
### Getränke gekühlt

Fruchtsaft, Gemüsesaft  
Immer gekühlt lagern.



### Snacks

gebackene Snacks, Guetzli, Biskuits, Samen, Nüsse  
Trocken und dunkel lagern. In geschlossenem Behälter aufbewahren.

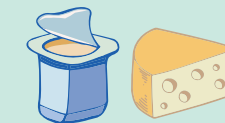


### UHT-Milch, Butter, Hartkäse

Verschlossen im Kühlschrank lagern. UHT-Milch kann vor dem Öffnen bei Zimmertemperatur gelagert werden; muss aber nach dem Öffnen unbedingt im Kühlschrank gelagert werden.

## Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum

+14  
Tage



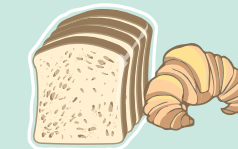
### Quark, Joghurt, Frisch- und Weichkäse

Käse hält am Stück länger als in Scheiben.



### Pökelfleisch zum Rohessen

Rohschinken, Salami, Salsiz  
Salami und geräucherter Schinken am Stück sind sogar mehrere Wochen haltbar.



### Vorverpackte Backwaren

Lichtgeschützt und trocken bei Zimmertemperatur im Brotkasten lagern (Schutz vor Austrocknung). Luftdicht verpacktes Brot (d.h. in Plastikbeutel) kann leicht verschimmeln.



### Eier, gekocht

Kühl lagern.